BRA (CN)

Ascheri

Via Piumati, 23
tel. 0172 412394
www.ascherivini.it
ascheri@ascherivini.it

40 ha - 250.000 bt *vende in cantina*

VITA - A Bra, comune non certo celebre ai giorni nostri per la produzione vitivinicola, un tempo c'erano molte cantine grazie alla presenza della ferrovia che collegava la città con Torino. Oggi sopravvive solo quella della famiglia Ascheri. In pochi anni patron Matteo è riuscito a trasformare il nucleo storico che una volta accoglieva la vecchia struttura: nel 2005 è stato creato un moderno ed elegante hotel che ospita anche una scenografica area di degustazione e una zona di affinamento di vecchie annate. Gli Ascheri gestiscono con successo anche l'osteria Murivecchi, ricavata sempre all'interno del complesso.

VIGNE - Negli anni Ottanta si sono restaurati numerosi impianti. La maggior parte delle vigne, gestite seguendo i dettami della lotta integrata per ridurre al minimo gli interventi in campo, è a La Morra, Verduno e Serralunga d'Alba; nebbiolo, barbera e dolcetto le cultivar principali. Nella campagna di Bra, precisamente nella zona Montelupa, sono coltivati anche vitigni internazionali quali viognier e syrah.

VINI - Ottimo il **Barolo Pisapola 2006** (10.300 bt; 25 €), dotato di sentori fruttati e floreali al naso e con una bocca di grande struttura e succo. Giocato su sentori aromatici e speziati il **Barolo Sorano Coste & Bricco 2006** (4.500 bt; 38 €), prodotto solo nelle annate migliori. Impostato maggiormente su toni tostati il **Barolo Sorano 2006** (18.500 bt; 26 €). Ricco di succo e di moderata acidità il **Dolcetto d'Alba San Rocco 2009** (5.500 bt; 8 €). Per quanto riguarda i vini della zona di Bra ricordiamo il **Langhe Bianco Montalupa 2006** (viognier; 3.500 bt; 19 €), sapido e di buon carattere, e il **Langhe Rosso Montalupa 2006** (syrah; 8.500 bt; 19 €), perfetta interpretazione del vitigno, con i sentori caldi di spezie e la bocca carica e di facile beva.

CONCIMI minerali
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO chimico
LIEVITI selezionati
UVE acquisto del 15%